



# भारत का राजपत्र

## The Gazette of India

असाधारण

### EXTRAORDINARY

भाग II—खण्ड 3—उप-खण्ड (i)  
**PART II—Section 3—Sub-section (i)**  
 प्राधिकार से प्रकाशित  
**PUBLISHED BY AUTHORITY**

सं. 346]  
 No. 346]

नई दिल्ली, बुधवार, जून 25, 2008/आषाढ़ 4, 1930  
 NEW DELHI, WEDNESDAY, JUNE 25, 2008/ASADHA 4, 1930

कृषि मंत्रालय

(कृषि और सहकारिता विभाग)

अधिसूचना

नई दिल्ली, 20 जून, 2008

सा.का.नि. 475(अ).— शहद श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2008 का निम्नलिखित प्रारूप जिसे केन्द्रीय सरकार, कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 द्वारा प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए, शहद श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1970 को उन बातों के सिवाय अधिकांत करते हुए जिन्हें ऐसे अधिक्रमण से पूर्व किया गया है या करने का लोप किया गया है बनाने का प्रस्ताव करती है, उक्त धारा की अपेक्षानुसार ऐसे सभी व्यक्तियों की जानकारी के लिए, जिनके उससे प्रभावित होने की संभावना है, प्रकाशित किया जाता है और यह सूचना दी जाती है कि उक्त प्रारूप नियम उस तारीख से, जिसको भारत के राजपत्र की, जिसमें यह अधिसूचना अंतर्विष्ट हो, प्रतियां जनता को उपलब्ध करा दी जाती हैं, पैतालीस दिन की अवधि की समाप्ति के पश्चात विचार किया जाएगा;

ऐसा कोई व्यक्ति, जो उक्त प्रारूप नियमों के संबंध में ऊपर विनिर्दिष्ट अवधि के भीतर कोई सुझाव या आक्षेप करना चाहता है, उन्हें केन्द्रीय सरकार के विचार के लिए, भारत सरकार के कृषि विषयन सलाहकार, विषयन और निरीक्षण निदेशालय, प्रधान कार्यालय सी.जी.ओ. काम्पलेक्स एनएच-iv, फरीदाबाद (हरियाणा) - 121001 को भेज सकेगा।

### प्रारूप नियम

- (1) इन नियमों का संक्षिप्त नाम शहद श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 2008 है।
- (2) ये सभी प्रकार के शहद को लागू होंगे;
- (3) ये राजपत्र में उनके अंतिम प्रकाशन की तारीख को प्रवृत्त होंगे।

2. परिभाषाएँ :- इन नियमों में, जब तक कि संदर्भ से अन्यथा अपेक्षित न हो,—

(क) “कृषि विषयन सलाहकार” से भारत सरकार का कृषि विषयन सलाहकार अभिप्रेत है;

- (ख) “प्राधिकृत पैकर” से ऐसा कोई व्यक्ति या व्यक्ति-निकाय अभिप्रेत है, जिसे इन नियमों के अधीन विहित श्रेणी मानकों और प्रक्रिया के अनुसार शहद के श्रेणीकरण और चिन्हांकन के लिए प्राधिकार प्रमाणपत्र अनुदत्त किया गया है;
- (ग) “प्राधिकार प्रमाणपत्र” से कृषि उपज (श्रेणीकरण और चिन्हांकन) अधिनियम, 1937 (1937 का 1) की धारा 3 के अधीन बनाए गए, साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के अधीन जारी किया गया कोई प्रमाणपत्र अभिप्रेत है;
- (घ) “शहद” से फूलों के मकरंद से या पौधों के साव से मधुमक्खियों द्वारा उत्पादित प्राकृतिक मधुर पदार्थ अभिप्रेत है, जिसे मधुमक्खियां पकने के लिए शहद के छते में एकत्रित, परिवर्तित और भंडारित करती है;
- (ङ) “अनुसूची” से इन नियमों से संलग्न अनुसूची अभिप्रेत है।

3. श्रेणी अभिधान -- इन नियमों के प्रयोजन के लिए, श्रेणी अभिधान श्रेणियों का वह नाम होगा जो अनुसूची 2 में वर्णित शहद की क्वालिटी को उपदर्शित करता है।

4. क्वालिटी- इन नियमों के प्रयोजन के लिए, शहद की क्वालिटी ऐसी होगी जो अनुसूची 2 वर्णित है।

5. श्रेणी अभिधान चिन्ह :-- श्रेणी अभिधान चिन्ह में अनुसूची 1 में यथा उपवर्णित वस्तु के समान वस्तु का प्राधिकार प्रमाणपत्र संख्यांक और “एगमार्क” शब्द, वस्तु का नाम और श्रेणी अभिधान को सम्मिलित करते हुए एक डिजाइन से मिलकर बना “एगमार्क प्रतीक” होगा।

#### 6. पैकिंग की पद्धति--

- (1) शहद नए स्वच्छ कांच के आधानों चीनी मिट्टी के बर्तनों, लाक्षाकर्म के डिब्बों, अम्लरोधी लाक्षाकर्म के डिब्बे, आधान, मोमयुक्त कागज के डिब्बों, खाद्य श्रेणी की क्वालिटी के पैट जारों को या किन्हीं अन्य आधानों या खाद्य श्रेणी की पैकिंग सामग्री में जो कृषि विपणन सलाहकार द्वारा समय-समय पर अनुमोदित की जाए, पैक किया जाएगा ;
- (2) सभी पैकिंग सामग्री, कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अनुमोदित रीति से सुरक्षित रूप से बंद और सीलबंद की जाएगी ;
- (3) शहद, समय-समय पर कृषि विपणन सलाहकार द्वारा जारी किए गए अनुदेशों के अनुसार पैक साइजों में पैक किया जाएगा ;
- (4) आधान पूर्णतः या भागतः किसी विषैले या दुर्गंधयुक्त पदार्थों के नहीं बने होंगे जो स्वास्थ्य के लिए हानिकारक हो ;
- (5) आधान, कीट संदूषण, कवक संदूषण या किसी दुर्गंधयुक्त या किसी अवांछित दुर्गंध से मुक्त होंगे। पेंचयुक्त ढक्कन, गैर संक्षारक और अक्रियाशील सामग्री के होंगे ;

## 7. चिन्हांकन की पद्धति और लेबल लगाना -

- (1) श्रेणी अभिधान चिन्ह, कृषि विपणन सलाहकार या साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 11 के अनुसार उसके द्वारा इस निमित्त प्राधिकृत किसी अधिकारी के अनुदेशों के अनुसार प्रत्येक पैकेट या आधान पर सुरक्षित रूप से चिपकाया जाएगा या स्पष्ट और पठनीय रूप में मुद्रित किया जाएगा ।
- (2) श्रेणी अभिधान चिन्ह के अतिरिक्त, निम्नलिखित विशिष्टियां प्रत्येक पैकेट या आधान पर स्पष्ट और पठनीय रूप में चिन्हांकित की जाएंगी, अर्थात् :-
- (क) पैकर का नाम और पता ;
  - (ख) पैकिंग स्थान का पता ;
  - (ग) पैकिंग की तारीख ;\*
  - (घ) पैकिंग की तारीख से.....तारीख से पूर्व सर्वोत्तम ;
  - (ङ) लॉट/ बैच संख्या ;
  - (च) शुद्ध भार ;
  - (छ) अधिकतम फुटकर कीमत जिसमें सभी कर सम्मिलित हैं ;
  - (ज) भौगोलिक प्रदेश/क्षेत्र का नाम (वैकल्पिक):
  - (झ) पोषक मूल्य ;
  - (ज) खाद्य अपमिश्रण निवारण अधिनियम या नियमों अथवा भार और माप मानक अधिनियम, 1976 के उपबंधों के अधीन अपेक्षित कोई जानकारी ;
  - (ट) कृषि विपणन सलाहकार द्वारा अपेक्षित कोई अन्य जानकारी ;
  - (ठ) भंडारण दशा, यदि कोई हो ;
- \* पैकिंग की तारीख नमूने के विश्लेषण के पूरा होने की तारीख होगी ।
- (3) कोई प्राधिकृत पैकर साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 11 के अनुसार कृषि विपणन सलाहकार के पूर्व अनुमोदन के पश्चात् श्रेणीकृत \*पैकेजों या आधानों पर अपना प्राईवेट व्यापार चिन्ह या व्यापार ब्रांड चिपका सकेगा परंतु यह तब जब कि प्राईवेट व्यापार चिन्ह या व्यापार ब्रांड श्रेणी अभिधान चिन्ह द्वारा जो इन नियमों के अनुसार श्रेणीकृत पैकेज या आधान पर लगाया गया है, उपर्युक्त से भिन्न उत्पाद की क्वालिटी या श्रेणी उपर्युक्त नहीं करता है ।
- (4) शहद को, पुष्ट या पौधे के स्रोत के अनुसार अभिहित किया जा सकेगा यदि वह पूर्णतः या मुख्य रूप से किसी विशिष्ट स्रोत से आता है और उसकी इंद्रियग्राही, भौतिक-रसायन तथा सूक्ष्मदर्शी गुण उसके उद्गम के तत्समान हैं ।

## 8. प्राधिकार प्रमाणपत्र अनुदत्त करने के लिए विशेष शर्तें :-

साधारण श्रेणीकरण और चिन्हांकन नियम, 1988 के नियम 3 के उप नियम (8) में विनिर्दिष्ट साधारण शर्तों के अतिरिक्त, शहद के लिए प्राधिकरण प्रमाणपत्र अनुदत्त करने के लिए निम्नलिखित विशेष शर्तें होंगी, अर्थात् :-

- (i) प्राधिकृत पैकर के पास या तो सभी आवश्यक रसायनों और उपस्करों सहित पूर्ण रूप से सज्जित प्रयोगशाला होगी या उसकी कच्ची सामग्री के परीक्षण के लिए और उत्पाद के श्रेणीकरण और चिन्हांकन के लिए प्रयोगशाला में पहुंच होनी चाहिए ;
- (ii) प्राधिकृत पैकर, शहद के श्रेणीकरण और चिन्हांकन में सफाई और स्वच्छता की शर्तों की निम्नलिखित अपेक्षाओं का अनुपालन सुनिश्चित करेगा, अर्थात् :-
- (क) प्रसंस्करण और पैकिंग के लिए परिसर, स्वच्छ, पर्याप्त रूप से प्रकाशमान, सुसंवातित और उड़नरोधी होंगे ;
  - (ख) आसपास का क्षेत्र या पर्यावरण अवांछनीय गंध, धुएं, धूल या वायुजन्य नैदानिक संदूषणों से मुक्त होगा ;
  - (ग) भवन, सीमेंट की दीवार या टाईल लगी हुई दीवालों से युक्त और समुचित निकासी प्रणाली सहित आसानी से धोवन योग्य तरों सहित एक स्थायी सन्निर्माण होगा ;
  - (घ) सभी उपस्कर और बर्तन जंगरोधी इस्पात या खाद्य संपर्क उपयोजन के लिए संक्षारक रोधी समुचित सामग्री से बने हुए होंगे ;
  - (ङ) परिसर और उपस्कर प्रायः विसंक्रमित होंगे जिससे कि सर्वोत्तम सफाई और स्वच्छता की दशाओं को अनुरक्षित रखा जा सके ;
  - (च) अनुज्ञेय सामग्री से भिन्न विषैली या अवांछनीय सामग्री प्राधिकृत श्रेणीकरण परिसरों में भंडारित नहीं की जाएगी ;
  - (छ) रैसिनकेटिड बर्तनों की दशा में, प्रत्येक तीन वर्ष के पश्चात् पुनः लेपन किया जाएगा और पैकर को इस भाव का एक प्रमाणपत्र प्रस्तुत करना होगा ;
  - (ज) उत्पाद के प्रसंस्करण और पैकिंग में लगे कार्मिकों की प्राधिकृत चिकित्सा अधिकारी द्वारा नियतकालिक रूप में चिकित्सा जांच होनी चाहिए और इस भाव का एक प्रमाणपत्र मांग किए जाने पर प्रस्तुत किया जाएगा ;
  - (झ) प्राधिकृत पैकर और अनुसोदित रसायनज्ञ, उत्पाद के प्रसंस्करण में और उनके विश्लेषण में प्रयोग की गई कच्ची सामग्रियों और तैयार सामग्री का समुचित अभिलेख रखेंगे ।

अनुसूची - 1  
(नियम 5 देखिए)

### एग्रामार्क प्रतीक का डिजाइन



वस्तु का नाम.....  
श्रेणी.....

अनुसूची 2

### शहद का श्रेणी अभिधान और व्यालिटी (नियम 3 और नियम 4 देखिए)

1. “शहद” पुष्पों के मकरंद या पौधों के स्राव से मधुमक्खियों द्वारा उत्पादित प्राकृतिक मधुर पदार्थ से अभिप्राप्त किया जाएगा जिसे मधुमक्खियां पकाने के लिए एकत्रित, शहद के छतों में परिवर्तित और भंडारित करती है।
2. न्यूनतम अपेक्षाएँ :-

(i) शहद,-

- (क) किसी छते में घरेलू मक्खियों द्वारा उत्पादित पूरी तरह पका हुआ, प्राकृतिक उत्पाद होगा ;
- (ख) मधुर वासक, मोहक गंध और स्वाद तथा सुवास लक्षण का होगा ;
- (ग) पूरी तरह समान रंग का होगा और हल्के से गहरे भूरे रंग का हो सकता है ;
- (घ) दृश्यमान फूलंदी, अकार्बनिक या कार्बनिक पदार्थों से मुक्त होगा जैसे कीट, कीटों की गंदगी, मधुमक्खी के अंडों या रेत, धूल, मधुमक्खी के मोम के टुकड़ों, मधुमक्खिव्ययों के अंगों (जे) किसी मिलाए गए खाद्य अनुयोज्यों जैसे रंग, विटामिनों, खनिजों और सेक्रोन से मुक्त होगा ;
- (च) सूक्ष्म जीवों या पौधों से उद्भूत विषेले पदार्थों से मुक्त होगा जो स्वास्थ्य के लिए संकटमय है ;
- (छ) आक्षेपनीय वासक, सुवास या प्रसंस्करण और भंडारण के दौरान बाह्य पदार्थ से लगे घब्बों से मुक्त होगा ;
- (ज) तैरने वाले कणों से मुक्त होगा ।

- (ii) शहद में किण्वन या अपवाही आरंभ नहीं होगा । आक्षेपनीय पदार्थ को दूर करने के लिए फिल्टर करना अनुज्ञात है परंतु यह तब जब कि पर्याप्त पराग के दानों को, जो शहद के लक्षण हैं, रखा जाता है ।

- (iii) शहद को ऐसी किसी सीमा तक उत्थायित नहीं किया जाएगा जो इसकी आवश्यक संरचना और क्वालिटी का हास करती है।
- (iv) शहद चीज क्लोथ (150 माइक्रोन) की दोहरी मोटाई के माध्यम से 40-45 डिग्री सेंटीग्रेड तापमान के माध्यम से साफ छना हुआ होगा।
- (v) समय-समय पर यथासंशोधित खाद्य अपमिश्रण निवारण नियम, 1955 के अधीन घरेलू प्रयोजनों के लिए यथाअधिकथित विषैली धातुओं (नियम 57), फसल संदूषण (नियम 57क) प्राकृतिक रूप से होने वाले विषैले पदार्थों (नियम 57ख), कीटनाशी और नाशक जीवमार अवशिष्ट (नियम 65) तथा अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं की बाबत निबंधनों का अनुपालन करेगा।
- (vi) शहद, कोडेक्स ऐलीमेंटेरियस आयोग में यथाविनिर्दिष्ट या निर्यात प्रयोजनों के लिए क्रेता की अपेक्षाओं के अनुसार भारी धातुओं, नाशक जीवमारों और अन्य खाद्य सुरक्षा अपेक्षाओं की बाबत निबंधनों का अनुपालन करेगा।
- (vii) शहद का पी.एच. 3.2 से 4.5 के बीच होगा।

### 3. श्रेणी अभिधान के लिए मानदंड :

	मापमान	श्रेणी अभिधान		
		विशेष	श्रेणी-क	मानक
1.	27° सेंटीग्रेड पर आपेक्षिक घनत्व (न्यूनतम)	1.40	1.37	1.35
2.	भार के आधार पर नमी की प्रतिशतता (अधिकतम)	20	22	25
3.	भार के आधार पर कुल कम होने वाली चीनी (न्यूनतम)	70	65	65
	कार्विया-कैलोस और हनीड्यू शहद, भार के आधार पर प्रतिशतता (न्यूनतम)	60	60	60
4.	सूक्रोज, भार के आधार पर प्रतिशतता (अधिकतम)	5	5	5
	कार्विया-कैलोस और हनीड्यू शहद, (अधिकतम)	10	10	10
5.	फ्रक्टोज और ग्लूकोज अनुपात (एफ/जी अनुपात) (न्यूनतम)	1.00	0.95	0.95
6.	भस्म, भार के आधार पर, शहद के लिए (अधिकतम)	0.50	0.50	0.50

	भस्त्र, भार के आधार पर हनीड्यू शहद के लिए या हनीड्यू शहद और पुष्प-शहद का मिश्रण (अधिकतम)	0.50	0.50	0.50
7.	फोर्मिक अम्ल प्रतिशतता के रूप में अम्लता, (अधिकतम) मिल्ली की अम्लता मुक्त समतुल्य अम्ल/ 1000ग्रा. (अधिकतम)	0.20 50	0.20 50	0.20 50
8.	फेहेस परीक्षण\$	त्रट्टणात्मक		
9.	एनीलाईन क्लोराईड परीक्षण	त्रट्टणात्मक		
10.	पराग और पौधे के तत्व/ ग्रा. की कुल संख्या (i) छज्जे का शहद (अधिकतम) (निष्कर्षित शहद)	50,000	50,000	50,000
	(ii) स्कवीज्ड शहद (न्यूनतम)	50,000	50,000	50,000
11.	हाइड्रोक्सी मिथाईल फरफूरल (एच.एम.एफ.)मि.ग्रा./ कि.ग्रा.	80	80	80
12.	660एनएम पर प्रकाशीय घनत्व की प्रतिशतता (अधिकतम)	0.3	0.3	0.3
13.	शेड इकाइयों में डायस्टेस क्रियाकलाप (न्यूनतम)	3	3	3
14.	जल अविलय पदार्थों की प्रतिशतता (अधिकतम) दावित शहद	0.50	0.50	0.50
	दावित शहद से भिन्न	0.10	0.10	0.10

टिप्पण :

यदि पराग की संख्या 50,000 प्रति ग्राम से अधिक हैं तो शहद को स्कवीज्ड शहद के रूप में वर्गीकृत किया जा सकेगा ।

\$ यदि फेहेस परीक्षण घनात्मक है, किंतु हाइड्रोक्सी मिथाईल परफूरल (एचएमएफ) अंतर्वर्स्टु 80 पीपीएम से नीचे है तो शहद को स्वीकार किया जा सकेगा ।

4. अन्य अपेक्षाएं :

- (i) शहद समांगीकृत होगा । इसे विश्लेषण से पूर्व गरम किया जाएगा, यदि दानेदार है ।
- (ii) शहद को पुष्प या पौधे के स्रोत के अनुसार अभिहित किया जाएगा यदि यह किसी

विशेष स्रोत से समस्त रूप में या मुख्य रूप में प्राप्त होता है और इसमें इन्द्रियग्राही, भौतिक रसायन तथा उसके उद्गम के तत्समान सूक्ष्मदर्शी गुण हैं।

- (क) “एकल पुष्प शहद” की दशा में संबंधित पौधे की प्रजातियों की न्यूनतम पराग अंतर्वर्स्तु कुल पराग अंतर्वर्स्तु के 45 प्रतिशत से कम नहीं होगी ; और
  - (ख) “बहु पुष्प शहद” की दशा में पौधे की प्रजातियों की किसी प्रजाति की पराग अंतर्वर्स्तु के 45 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी।
- (iii) शहद को स्वच्छ हालत में रखे गए ठंडे और शुष्क स्थान में भंडारित किया जाएगा।

#### स्पष्टीकरण :

- (1) “छते का शहद” घरेलू छतों से उत्पादित शहद है।
- (2) “पुष्प शहद” या मकरंद शहद फूलों के मकरंद से प्राप्त शहद है।
- (3) “कार्विंया कॉलेसा” कार्विंया कोलोसा पौधे के फूलों से व्युत्पन्न शहद है जिसे थिक्सोट्रोफिक के रूप में वर्णित किया गया है और बाह्य रूप से विस्कोस जैल हैं, जब उसे स्थिर रखा जाता है और वह द्रव में परिवर्तित हो जाता है जब उसे धुमाया या दोलित किया जाता है।
- (4) “निष्कर्वित शहद” डीकैप्ड ब्रूडलैस छतों से सेट्रीफ्यूजिंग द्वारा अभिप्राप्त शहद है या उसे साधारण रूप से उष्मा दिए बिना तैयार किया जाता है।
- (5) “हनीड़यू शहद” वह शहद है जो मुख्य रूप से पौधों को चूसने वाले कीटों के (हैमिप्टेरा) पौधों के हरे भागों पर या पौधों के हरे भागों के खाल से मुख्य रूप से प्राप्त होता है।
- (6) “स्कवीज्ड शहद” से ब्रूडलैस छता दबा कर या निचोड़ कर प्राप्त होने वाला शहद है।

[फा. सं. 18011/26/2007-एम-II]

यू.के.एस. चौहान, संयुक्त सचिव (कृषि विपणन)

**MINISTRY OF AGRICULTURE**  
**(Department of Agriculture and Co-operation)**  
**NOTIFICATION**

New Delhi, the 20th June, 2008

**G.S.R. 475(E).**—the following draft of the Honey Grading and Marking Rules, 2008 which the Central Government proposes to make, in exercise of the powers conferred by section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937) and in supersession of Honey Grading and Marking Rules, 1970 except with respect to the things done or omitted to be done before such super session is hereby published as required by the said section for information of all persons likely to be affected thereby, and notice is hereby given that the said draft rules shall be taken into consideration after the expiry of a period of forty five days from the date on which the copies of the Gazette of India containing this notification in the Official Gazette are made available to the public;

Any person desirous of making any suggestion or objection in respect of the said draft rules, may forward the same for consideration of the Central Government within the period specified to the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India, Directorate of Marketing and Inspection, Head Office, CGO Complex, NH-IV, Faridabad, (Haryana) -121001.

**DRAFT RULES**

- (1) These rules may be called the Honey Grading and Marking Rules, 2008.
  - (2) They shall apply to all type of honey.
  - (3) They shall come into force on the date of their final publication in the Official Gazette.
2. **Definitions.** - In these rules, unless the context otherwise requires.-
- (a) "Agricultural Marketing Adviser" means the Agricultural Marketing Adviser to the Government of India;
  - (b) "authorized packer" means a person or a body of persons who has been granted certificate of authorization to grade and mark honey in accordance with the provisions of these rules;
  - (c) "certificate of authorization" means a certificate issued under the General Grading and Marking Rules, 1988 made under section 3 of the Agricultural Produce (Grading and Marking) Act, 1937 (1 of 1937);
  - (d) "honey" means the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of blossoms or from secretions of plants, which honey bees collect, transform and store in honey combs for ripening.
  - (e) "Schedule" means a schedule appended to these rules.
3. **Grade designation.**- For the purpose of these rules, the grade designations shall be the name of the grades which indicate the quality of honey as set out in Schedule II .
4. **Quality.**- For the purpose of these rules, the quality of honey shall be such as set out in Schedule II.

2389 GI/08-2

**5. Grade designation mark.**—The grade designation mark shall consist of "AGMARK INSIGNIA" consisting of a design incorporating the certificate of authorization number and the word "AGMARK", name of the commodity, grade designation resembling the one as set out in Schedule I.

**6. Method of packing.**—(1) The Honey shall be packed in new clean glass containers, china-ware lacquered cans, acid resistant lacquered tin container, wax impregnated paper cartons, pet jars of food grade quality or any other containers or packing material of food grade quality as may be approved by the Agricultural Marketing Adviser from time to time.

(2) All packing material shall be securely closed and sealed in a manner approved by the Agricultural Marketing Adviser.

(3) Honey shall be packed in pack sizes as per instructions of the Agricultural Marketing Adviser issued from time to time.

(4) The containers shall not be composed wholly or partly of any poisonous or deleterious substances which renders the contents injurious to health.

(5) The containers shall also be free from insect infestation, fungus contamination or any obnoxious and undesirable smell. The screwed caps shall be of non-corrosive and non-reactive material to honey.

**7. Method of marking and labeling.**—(1) The grade designation mark shall be securely affixed to or clearly and indelibly printed on each package or container as per instructions of the Agricultural Marketing Adviser or an officer authorized by him in this behalf in accordance with rule 11 of the General Grading and Marking Rules, 1988.

(2) In addition to the grade designation mark, the following particulars shall be clearly and indelibly marked on each package or container, namely.—

- (a) name and address of the packer;
- (b) address of the packing place;
- (c) date of packing ; \*
- (d) best before..... month..... Year from the date of packing;
- (e) lot/batch number;
- (f) net weight;
- (g) maximum retail price (inclusive of all taxes);
- (h) name of geographical region/area(optional);
- (i) nutritive value
- (j) any information required under provisions of Prevention of Food Adulteration Act or Rules or The Standards of Weight and Measures Act, 1976;
- (k) any other information required by the Agricultural Marketing Adviser.
- (l) storage condition ,if any.

\* The date of packing shall be the date of completion of the analysis of the sample.

(3) An authorized packer may, after obtaining prior approval of the Agricultural Marketing Adviser, in accordance with the rule 11 of the General Grading and Marking Rules,1988, affix his private trade mark or trade brand on the graded packages or container, provided that the private trade mark or trade brand does not indicate quality or grade of the produce other than indicated by the grade designation mark affixed to the graded package or container in accordance with these rules.

(4) Honey may be designated according to floral or plant source if it comes wholly or mainly from any particular source and has the organoleptic, physicochemical and microscopic properties corresponding with that origin.

**8. Special conditions for grant of certificate of authorization.**— In addition to the general conditions specified in sub-rule (8) of rule 3 of the General Grading and Marking Rules, 1988, the following shall be the special conditions for grant of certificate of authorization for honey, namely:-

- (i) the authorized packer shall have either a fully equipped laboratory with all necessary chemicals and apparatus or he should have an access to such a laboratory for testing the raw materials and for grading and marking of the produce;
- (ii) the authorized packer shall ensure the compliance of the following requirements of hygiene and sanitary conditions in grading and marking of the Honey, namely,-
  - (a) the premises for processing and packing shall be clean, adequately lighted, well ventilated and fly proof;
  - (b) the surrounding area or environment shall be free from objectionable odour, smoke, dust or air borne pathological contaminations;
  - (c) the building shall be of a permanent structure with wall cemented or tiled walls and easily washable floors with proper drainage system;
  - (d) all equipments and utensils shall be made of stainless steel or corrosive resistant material suitable for food contact applications.
  - (e) the premises and the equipments should be often disinfected so as to maintain high order of hygienic and sanitary conditions;
  - (f) no toxic or objectionable material other than the permissible shall be stored in the authorized grading premises;
  - (g) in the case of resinecated utensils, recoating will be done after every three years and the packer shall have to furnish a certificate to this effect;
  - (h) the personnel engaged in processing and packing of the product should be got medically checked periodically by the authorized Medical Officer and a certificate to the effect shall have to be produced on demand;
  - (i) the authorized packer and approved chemist shall maintain proper record of raw materials and finished material used in processing the product and their analysis.

**SCHEDULE-I**  
(see rule 5)

**(DESIGN OF AGMARK INSIGNIA)**



NAME OF COMMODITY \_\_\_\_\_

GRADE \_\_\_\_\_

**Schedule II**  
**Grade designation and quality of Honey**  
(see rules 3 and 4)

- (1) "Honey" shall be obtained from the natural sweet substance produced by honey bees from the nectar of blossoms or from secretions of plants, which honey bees collect, transform and store in honey combs for ripening.
  
- (2) **Minimum requirements:**
  - (i) Honey shall be,-
    - (a) well ripened, natural product produced by domesticated bees in an Apiary;
    - (b) of sweet flavour, pleasant odour and taste and characteristic aroma;
    - (c) of uniform colour through out and may vary from light to dark brown;
    - (d) free from visible mould, inorganic or organic matters such as insects, insect debris, brood or grains of sand dirt, pieces of beeswax, the fragments of bees and other insects and free from any other extraneous matter;
    - (e) free of any added food additives such as colour, vitamins, minerals and saccharin;
    - (f) free of toxic substances arising from the micro organisms or plants which may constitute a hazard to health;
    - (g) free of any objectionable flavour, aroma or taint absorbed from foreign matter during its processing and storage;
    - (h) be free from suspended particles.
  
  - (ii) Honey shall not have begun to ferment or effervesce. Filtration is permitted to remove objectionable matter provided sufficient pollen grains which characterized the honey are retained.

- (iii) Honey shall not be heated to such an extent that its essential composition and quality are impaired.
- (iv) Honey shall have been strained clear through a double thickness of cheese cloth (150 microns) at a temperature between 40-45° centigrade.
- (v) Honey shall comply with restrictions in regards to Poisonous Metals (rule 57), Crop Contaminants (rule 57 A), Naturally occurring toxic substances (rule 57 B), insecticides and pesticides residue (rule 65) and other food safety requirements as laid down under Prevention of Food Adulteration Rules, 1955 as amended from time to time for domestic purposes.
- (vi) Honey shall comply restrictions in regards to heavy metals, pesticides and other food safety requirements as specified in Codex Alimentarius Commission or as per buyer's requirements for export purposes.
- (vii) The pH of honey shall be between 3.2 to 4.5.

**(3) Criteria for grade designation:**

	Parameters	Grade designation		
		Special	Grade-A	Standard
1	Specific gravity at 27 Degree Centigrade, (Minimum)	1.40	1.37	1.35
2	Moisture, percentage by mass, (Maximum)	20	22	25
3	Total reducing sugars, percentage by mass, (Minimum)	70	65	65
	Carvia- callosa and Honeydew honey, percentage by mass, (Minimum)	60	60	60
4	Sucrose, percentage by mass, (Maximum)	5	5	5
	Carvia-callosa & Honeydew honey, (Maximum)	10	10	10
5	Fructose and Glucose ratio (F/G Ratio) (Minimum)	1.00	0.95	0.95
6	Ash, percentage by mass, for honey (Maximum)	0.50	0.50	0.50
	Ash, percentage by mass for Honey dew honey or a mixture of honey dew honey and blossom honey, (Maximum)	0.50	0.50	0.50
7	Acidity as formic acid percentage, (Maximum) Free Acidity Milli equivalents acid/1000g, (Maximum)	0.20 50	0.20 50	0.20 50
8	Fiehe's Test \$		Negative	
9	Aniline chloride test		Negative	
10	Total count of pollen and plant elements/g (i). APIARY HONEY (Maximum) (EXTRACTED HONEY)		50,000	50,000
	(ii). SQUEEZED HONEY (Minimum)	50,000	50,000	50,000
11	Hydroxy Methyl Furfural (H.M.F.) mg/kg. (Maximum)	80	80	80

12	Optical Density at 660 nm. percentage (Maximum)	0.3	0.3	0.3
13	Diastase activity. in schade units, (Minimum)	3	3	3
14	Water insoluble matters percentage (Maximum), Pressed honey Other than Pressed honey	0.50 0.10	0.50 0.10	0.50 0.10

**Note:** If the pollen count is higher than 50000/gm. Then honey may be categorized as squeezed Honey.

\$ If Fiehe's test is positive, but Hydroxy Methyl Furfural (H.M.F.) content is below 80 p.p.m then honey may be accepted.

#### (4) Other requirements:

- (i) Honey shall be homogeneous. It shall be warmed before analysis, if granulated.
- (ii) Honey shall be designated according to floral or plant source, if it comes wholly or mainly from any particular source and has the organoleptic physicochemical and microscopic properties corresponding with that origin.
  - (a) In the case of "UNIFLORAL HONEY", the minimum pollen content of the plant species concerned shall not be less than 45 percent of total pollen content and
  - (b) In the case of "MULTI FLORAL HONEY", the pollen content of any of the plant species shall not exceed 45 percent of the total pollen content.
- (iii) Honey shall be stored in cool and dry place maintained in hygienic condition.

#### Explanations:

- (1) "Apiary honey" is the honey produced from domesticated beehives.
- (2) "Blossom honey" or Nectar honey is the honey which comes from nectar of flowers.
- (3) "Carvia collosa" is the honey derived from carvia colossa plant's flower which is described as thixotropic and is gel like extremely viscous when standing still and turned into liquid when agitated or stirred.
- (4) "Extracted honey" is honey obtained by centrifuging decapped broodless combs; or without the application of moderate heat.
- (5) "Honeydew honey" is the honey which comes mainly from excretions of plant sucking insects (*Hemiptera*) on the living parts of plants or secretions of living parts of plants.
- (6) "Squeezed honey" is honey obtained by pressing or squeezing of broodless combs.

[F. No. 18011/26/2007-M-II]

U.K.S. CHAUHAN, Jt. Secy. (Agricultural Marketing)